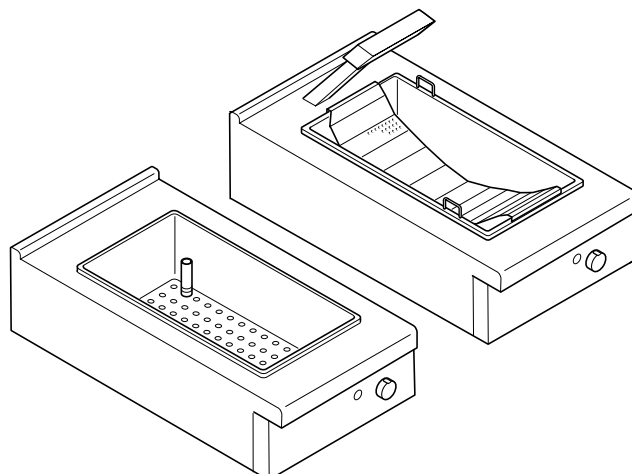


07/2008

Mod: E22/BM4T

Production code: 220263



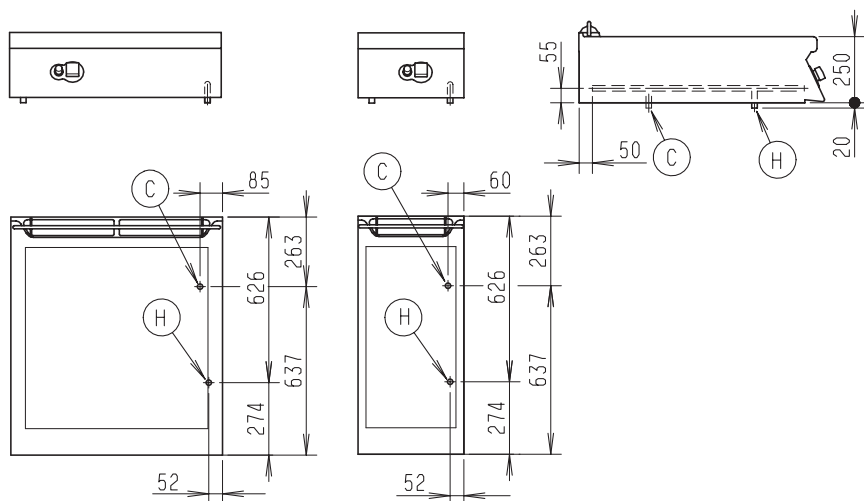


- BAGNOMARIA E SCALDAPATATE INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE	Pag.	6
- BAINE MARIE AND POTATO WARMER INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE	Page	16
- BAINMARIE UND FRITTENWANNE INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG	Seite	26
- BAIN-MARIE ET CHAUFFE-POMMES DE TERRE INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN	Page	36
- BAÑO DE MARÍA Y CONSERVADOR DE PATATAS INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO	Pág.	46
- BAIN-MARIE EN VERWARMDE FRITESBAK INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD	Pag.	56
- VATTENBAD OCH VÄRMERI FÖR POMMES FRITES INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL	Sidan	66
- VANDBAD OG KARTOFFELVARMER INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHODELSE	Pag.	76
- BANHO-MARIA E ESTUFA PARA BATATAS FRITAS INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO	Pág.	86
- ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ ΚΑΙ ΓΕΦΥΡΑ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ, ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	Σελ.	96

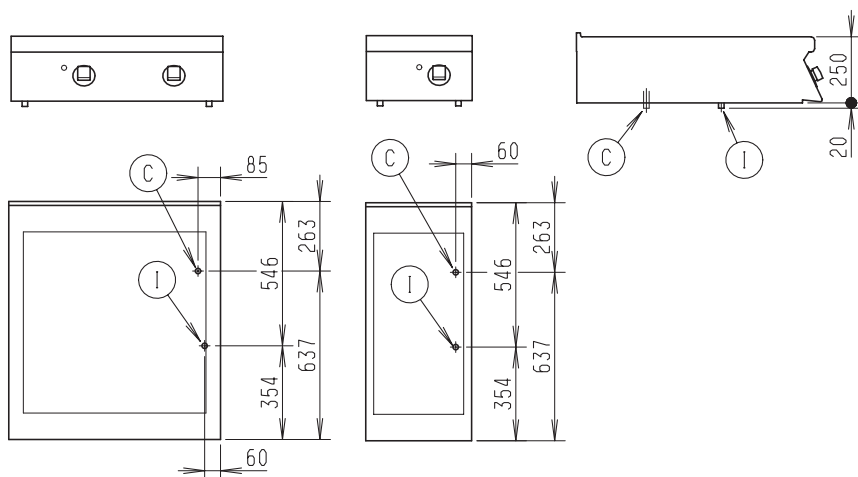
DOC. NO. **5958 891 00**
EDITION 1 03 03

IA. SCHEMA DI INSTALLAZIONE - I NSTALLATIONSPLAN-INSTALLATION DIAGRAMM - SCHEMAS CONCERNANT L'INSTALLATION - ESQUEMA PARA LA INSTALACION - I NSTALLATIESCHEMA- I NSTALLATIONSRTNING - INSTALLATIONS DIAGRAM - ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO - DIAGRAMMA EGKAATASTASHS

+B/G1; +B/G2



+B/E1; +B/E2



GB - IE

I - Power supply cable inlet (for electric version)
C - Water drain connection
H - Gas connection inlet

DE - AT - CH

I - Netzkabeleingang (für die elektrische Ausführung)
C - Wasserablaufanschluss
H - Gasanschluss

FR - BE

I - Entrée câble électrique (pour version électrique)
C - Ecoulement eau
H - Entrée gaz

IT

I - Entrata cavo elettrico (per versione elettrica)
C - Attacco scarico acqua vasca
H - Attacco gas

ES

I - Ingreso cable eléctrico (para versión eléctrica)
C - Conexión de descarga agua
H - Conexión de gas

NL - BE

I - Ingang elektriciteitskabel (voor elektrische versie)
C - Aansluiting waterafvoer
H - Gasaansluiting

SE

I - Eltillslutning (på elektrisk version)
C - Uttömning av vatten i behållaren
H - Gasanslutning

DK

I - Indgang el-ledning (el-version)
C - Tilslutning vandafløb kar
H - Gastilslutning

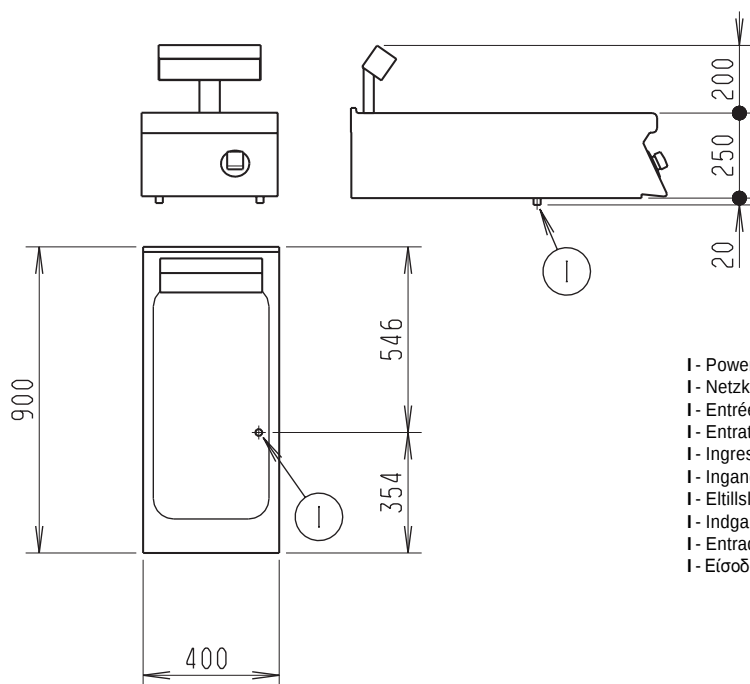
PT

I - Entrada cabo eléctrico (para modelo eléctrico)
C - Junção descarga água pia
H - Ligaçao gás

GR

I - Είσοδος ηλεκτρικού καλωδίου (για ηλεκτρικό μοντέλο)
C - Σύνδεσμος αποχέτευσης νερού κάδου
H - Σύνδεσμος αερίου

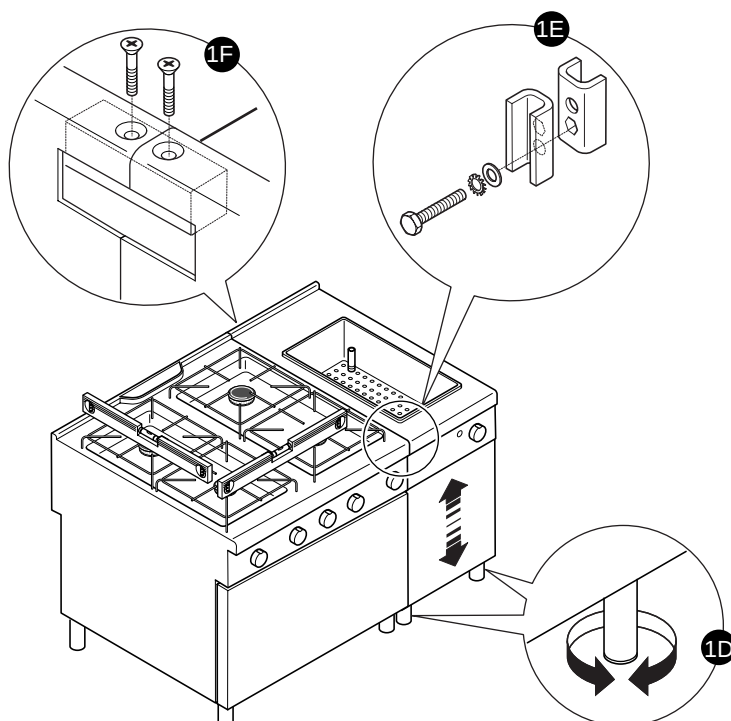
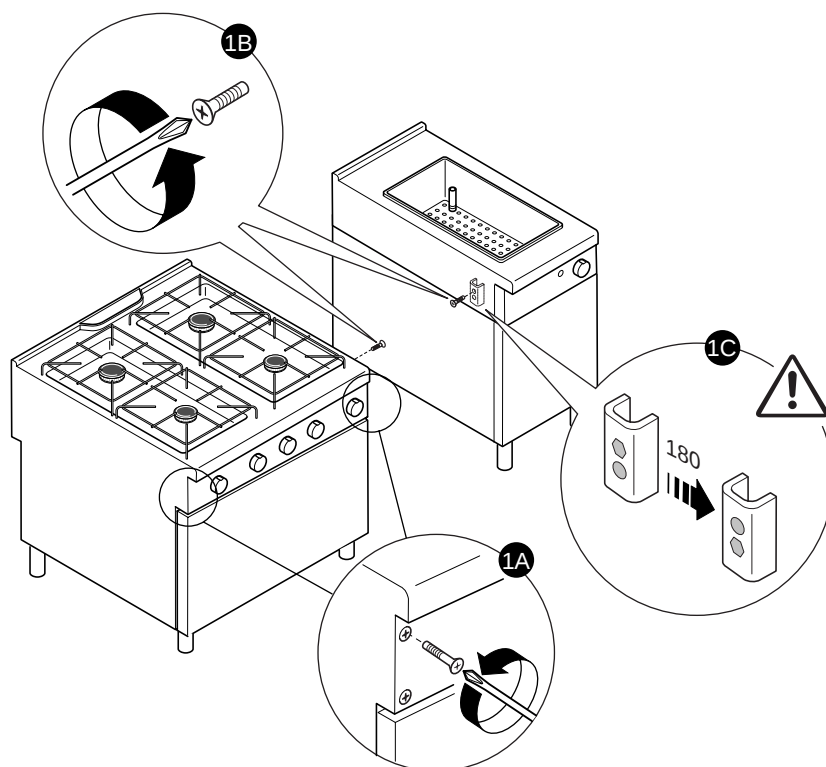
+W/E1



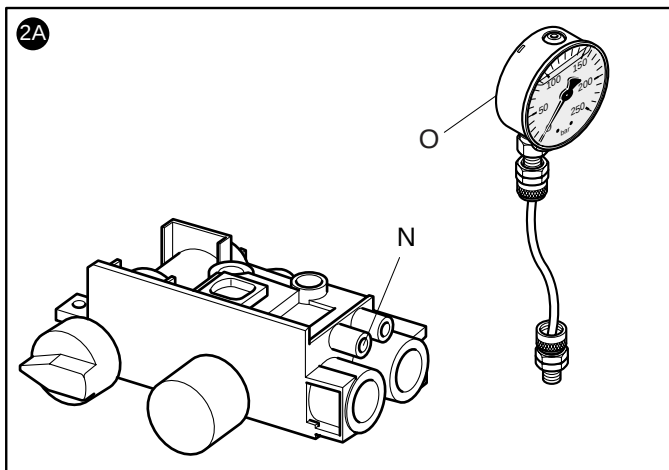
I - Power supply cable inlet
I - Netzkabeingang
I - Entrée câble électrique
I - Entrata cavo elettrico
I - Ingreso cable eléctrico
I - Ingang elektriciteitskabel
I - Eltilslutning
I - Indgang el-ledning
I - Entrada cabo eléctrico
I - Είσοδος ηλεκτρικού καλωδίου

GB - IE
DE - AT - CH
FR - BE
IT
ES
NL - BE
SE
DK
PT
GR

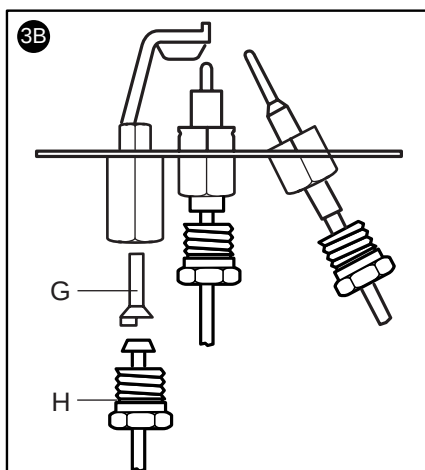
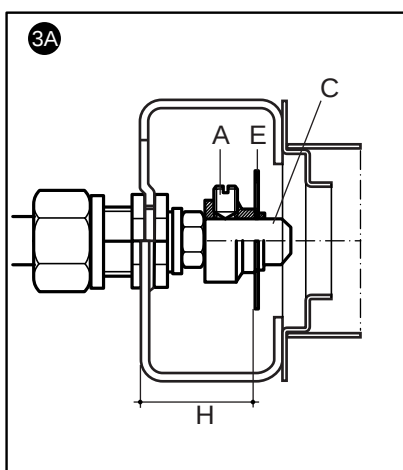
IB. UNIONE APPARECCHIATURE - COMBINING APPLIANCES - GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS - UNION D'APPAREILS - UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS - VERBINDING VAN APPARATEN MONTERING AV FLERA APPARATER TILLSAMMANS - SAMLING AF APPARATER - UNIÃO DE APARELHOS - ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΩΝ



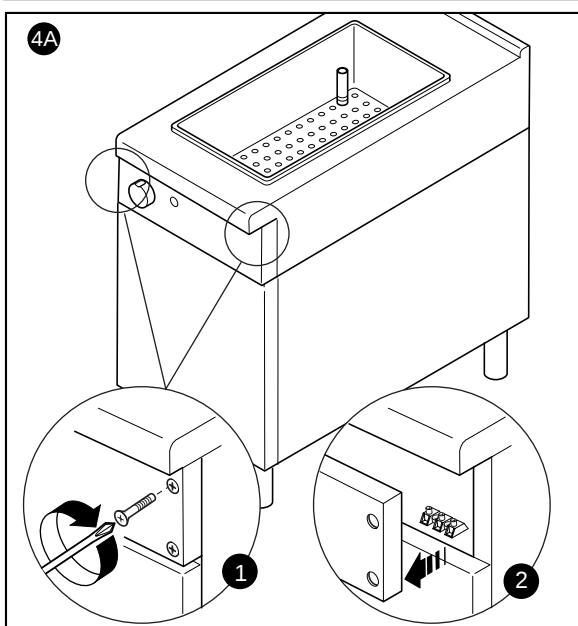
PROSPETTO VALVOLE/RUBINETTI GAS - FIGURE GAS VALVE/COCK FIGURE - PROSPEKT GASVENTILE/GASHÄHNE - FIGURE SOUPAPES/ROBINETS GAZ-FOLLETO VALVULAS/LLAVES GAS - OVERZICHT GASVENTIEL/KRAAN - ÖVERSIKT GASVENTILERI-/KRANAR - OVERSIGT GASVENTILER/HANER - ESQUEMA VALVULAS/TORNEIRAS GAS - κατάλο κανοτηρεζ1οδηγοί αερίου



PROSPETTO BRUCIATORI/PILOTI GAS - GAS BURNER/PILOT FIGURE PROSPEKT HAUPTBRENNER/ZÜNDBRENNER - FIGURE BRULEURS/VEILLEUSE GAZ-FOLLETO QUEMADORES/PILOTO GAS - OVERZICHT GASBRANDER/WAAKVLAMBRANDER - ÖVERSIKT BRÄNNARE/GAS PILOTER - OVERSIGT BRAENDERE/TYRERAENDER - ESQUEMA QUEIMADOR/PILOTO GAS - κατάλο βαλβδίες1βάνες αερίου



PROSPETTO COLLEGAMENTI ELETTRICI - ELECTRICAL CONNECTIONS - AUFRISS ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE - FIGURE DES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES - ESQUEMA DE LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS - OVERZICHT ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN - ÖVERSIKT ÖVER ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR - OVERSIGT OVER ELEKTRISKE TILSLUTNINGER - PROSPECTO DAS LIGAÇÕES ELÉCTRICAS - ΣΧΕΔΙΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΣΥΝΔΕΣΕΩΝ



Índice

II. GENERALIDADES	48
1. ADVERTENCIAS	48
2. ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE	48
2.1. Embalaje	48
2.2. Uso	48
2.3. Limpieza	48
2.4. Eliminación	48
2.5. Radiointerferencias	48
III. INSTALACIÓN	49
1. NORMAS DE REFERENCIA	49
2. DESEMBALAJE	49
3. EMPLAZAMIENTO	49
3.1. Generalidades	49
3.2. Fijación al suelo	49
3.3. Unión de varios equipos	49
3.4. Montaje y unión de equipos con encimera en base, horno, puente y voladizo	49
3.5. Sellado de fugas entre equipos	49
4. SALIDA DE HUMOS	49
4.1 Salida de humos para equipos de tipo "A1"	49
5. CONEXIONES	50
5.1. Equipos de gas	50
5.1.1. Antes de la conexión	50
5.1.2. Conexión	50
5.1.3. Verificación de la presión de conexión	50
5.1.4. Regulador de presión	50
5.1.5. Control del aire primario	51
5.1.6. Adaptación a otro tipo de gas	51
5.1.6.1 Sustitución de la boquilla del quemador principal	51
5.1.6.2 Sustitución de la boquilla del quemador piloto	51
5.1.6.3 Sustitución del tornillo de mínimo	51
5.2. Equipos eléctricos	51
5.2.1. Conexión eléctrica	51
5.2.2. Cable de alimentación	51
5.2.3. Interruptor de protección	51
5.3. Conexión a tierra y nodo equipotencial	51
6. TERMOSTATO DE SEGURIDAD	51
6.1. Restablecimiento	51
IV INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	52
1. USO DEL BAÑO DE MARÍA	52
1.1. Carga del agua	52
1.2. Modelos de gas	52
1.3. Modelos eléctricos	52
1.4. Vaciado del agua	52
2. USO DEL CONSERVADOR DE PATATAS	53
V. LIMPIEZA	54
1. PARTES EXTERNAS	54
2. OTRAS SUPERFICIES	54
3. INCRUSTACIONES	54
4. PERÍODOS DE INACTIVIDAD	54
5. PARTES INTERNAS	54
VI. MANTENIMIENTO	55
1. MANTENIMIENTO	55
1.1 Algunos problemas y sus soluciones	55
1.2 Instrucciones para sustituir los componentes	55
2. LISTA DE COMPONENTES	55

IC. DATOS TÉCNICOS Y TABLAS DE LAS BOQUILLAS

TABLA A - Datos técnicos de los equipos de gas y presiones de conexión

MODELOS		+B/G1 1/2M	+B/G2 1M
DATOS TÉCNICOS			
Capacidad de la cuba	litros máx.	26	52
Conexión ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"
Potencia térmica nominal	kW	3	6.2
Categoría		II 2H3+	II 2H3+
Tipo de construcción		A1	A1
Presión de conexión metano G20	mbar	20	20
Presión de conexión GLP G30/G31	mbar	28-30/37	28-30/37
Consumo total de gas (calculado con poder calorífico inferior (Hi) a 15°C y 1013mbar):			
- Metano G20 (Hi = 34,02 MJ/m³)	m³/h	0.32	0.66
- GLP G30 (Hi = 45,65 MJ/kg)	kg/h	0.24	0.49

TABLA B – Boquilla del quemador, piloto y abertura del aireador

	Tipo de GAS	Presión (mbar)		Boquilla MÁX		Abertura del aireador (mm)	Piloto (Nº)
				mm	Grabado		
Quemador	G20	20	400mm	1.25	125	36 (*)	27
			800mm	1.85	185	34	
	G30/G31	28-30/37	400mm	0.85	85	24 (**)	14
			800mm	1.25	125	34	

(*) Toda abierta

(**) Toda cerrada

TABLA C - Datos técnicos de los equipos eléctricos

MODELOS		BAÑO DE MARÍA		CONSERVADOR DE PATATAS
		+B/E1	+B/E2	+W/E1
Tensión de alimentación	V	230	400	230
Fases	Nr.	1+N	3+N	1+N
Frecuencia	Hz	50/60	50/60	50/60
Potencia máxima nominal	kW	2.2	6.6	1
Sección del cable de alimentación	mm²	1.5	1.5	1.5

II. GENERALIDADES

1. ADVERTENCIAS

- Leer atentamente este manual antes de usar el equipo.
 - Conservarlo para consultas futuras.
 - Este manual contiene las instrucciones de uso de diferentes equipos.
Leer el código del equipo en la placa de características que está ubicada debajo del panel de control.
 - **PELIGRO DE INCENDIO - Dejar en torno al equipo un espacio libre y limpio de combustibles.**
No acercar materiales inflamables.
 - **Instalar el equipo en un local aireado.**
Una ventilación inadecuada puede causar asfixia. No obstruir el sistema de ventilación del local en el que está instalado el equipo.
No obstruir los orificios de aireación y descarga de ningún equipo.
 - **Mantener a la vista los números telefónicos de emergencia.**
 - La instalación, el mantenimiento y la adaptación a otro tipo de gas deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante. Para solicitar asistencia hay que dirigirse a un centro técnico autorizado por el fabricante. Utilizar recambios originales.
 - Este equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos y está destinado al uso industrial. Cualquier uso diferente del indicado **se considera inadecuado.**
 - El personal que utiliza el equipo debe estar **capacitado.** Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
 - Desactivarlo en caso de desperfectos o mal funcionamiento.
 - No limpiar el equipo ni el suelo con productos o soluciones que contengan cloro (hipoclorito de sodio, ácido clorhídrico o muriático, etc.).
No limpiar el acero con instrumentos metálicos, cepillos ni esponjas tipo Scotch Brite.
 - Evitar que el aceite o la grasa entren en contacto con las partes de material plástico.
 - No dejar que se incrusten la suciedad, la grasa o los restos de comida.
 - No lavar el equipo con chorros de agua.
- El incumplimiento de estas medidas puede comprometer la seguridad del equipo y dejar la garantía sin efecto.**

2. ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE

2.1. EMBALAJE

Los materiales del embalaje no son contaminantes. Pueden conservarse sin problemas o quemarse en una instalación de combustión de residuos. Los componentes de plástico reciclables llevan el símbolo .

PE Polietileno:

película externa del embalaje, bolsa de instrucciones, bolsa de boquillas de gas.

pp Polipropileno:

paneles superiores del embalaje, flejes.

PS Poliestireno expandido:

protecciones angulares.

2.2. USO

Nuestros equipos ofrecen altas prestaciones. Para ahorrar energía eléctrica, agua y gas no hay que utilizarlos vacíos o en condiciones que comprometan el rendimiento (ej.: no dejar las puertas o las tapas abiertas, etc.). Si es posible, hay que precalentar el equipo antes del uso.

2.3. LIMPIEZA

Para reducir la emisión de sustancias contaminantes se aconseja limpiar el equipo (por fuera y si es necesario por dentro) con productos cuya biodegradabilidad supere el 90 % (más información en el capítulo V "LIMPIEZA").

2.4. ELIMINACIÓN

No abandonar en el medio ambiente. Más del 90% del peso de cada equipo son metales reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, acero galvanizado, cobre, etc.). Antes de eliminarlos hay que quitar el cable de alimentación y todos los dispositivos de cierre.

2.5. RADIOINTERFERENCIAS

Este equipo es conforme a la directiva CEE 87/308 sobre supresión de radiointerferencias.

III. INSTALACIÓN

1. NORMAS DE REFERENCIA

- La instalación debe ser realizada por personal cualificado de conformidad con las normas de seguridad vigentes.

2. DESEMBALAJE

Quitar el embalaje.

Quitar lentamente la película protectora de las superficies metálicas.

Limpiar los residuos de cola con un disolvente adecuado.

ATENCIÓN Controlar que el equipo no haya sufrido daños durante el transporte.

- Examinar los embalajes antes y después de descargarlos.
- La empresa transportista es responsable de la seguridad de la mercancía durante el transporte y la entrega.
- Reclamar ante la empresa de transportes en caso de daños. Señalar en el albarán cualquier daño o defecto.
- El conductor debe firmar el albarán. De lo contrario, la empresa puede rechazar el reclamo.
- En caso de daños o defectos hay que solicitar a la empresa transportista que realice una inspección de la mercancía en un plazo máximo de 15 días.
- Conservar toda la documentación contenida en el embalaje.

3. EMPLAZAMIENTO

3.1. GENERALIDADES

- Los esquemas de instalación indican las medidas de los equipos y las posiciones de las conexiones (entrada del agua - entrada del gas - entrada del cable eléctrico).
- Los equipos pueden instalarse individualmente o adosarse a otros equipos de la misma gama (ver apartado 3.3).
- No deben empotrarse.
- Dejar por lo menos 10 cm entre el equipo y las paredes laterales y posteriores.
- Dejar una distancia adecuada entre el equipo y las paredes si son combustibles.
- Entre el equipo y las paredes laterales debe haber espacio suficiente para el mantenimiento y las reparaciones.
- Aislar adecuadamente las superficies que quedan a una distancia menor de la indicada.

3.2. FIJACIÓN AL SUELO

Para evitar el vuelco de equipos monobloque de medio módulo instalados individualmente es necesario fijarlos al suelo. Las instrucciones se suministran junto con cada accesorio.

3.3. UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

- (Fig. 1A) Desenroscar los 4 tornillos de fijación de los paneles de mando y quitar los paneles.
- (Fig. 1B) Quitar el tornillo más cercano al panel de mandos ubicado en los laterales de los dos equipos que se desea unir.
- (Fig. 1D) Acercar los equipos y nivelarlos enroscando o desenroscando las patas.
- (Fig. 1F) Desde la parte posterior del equipo, introducir, en los alojamientos laterales de los respaldos, la placa de acoplamiento suministrada de serie. Fijar la placa con los dos tornillos M5 de cabeza avellanada plana suministrados de serie.
- (Fig. C) Girar 180° una de las dos placas ubicadas dentro del equipo.
- (Fig. E) Desde el interior del panel de mandos, unir las por la parte delantera enroscando un tornillo de cabeza hexagonal M5x40 (suministrado de serie) en el segmento opuesto.

3.4 MONTAJE Y UNIÓN DE EQUIPOS CON ENCIMERA EN BASE, HORNO, PUENTE Y VOLADIZO

Seguir las instrucciones que se suministran con cada producto opcional.

3.5 SELLADO DE FUGAS ENTRE EQUIPOS

Seguir las instrucciones que se suministran con la pasta selladora opcional.

4. SALIDA DE HUMOS

4.1 SALIDA DE HUMOS PARA EQUIPOS DE TIPO "A1"

Colocar los equipos de tipo "A1" debajo de la campana de aspiración para asegurar la extracción de los vapores generados durante la cocción y los humos.

5. CONEXIONES

Leer los datos de la placa del equipo.

Controlar en los esquemas de instalación la posición de entrada de las redes:

- GAS (ø1/2" M ISO 7/1)
- ENERGÍA ELÉCTRICA
- RED HÍDRICA

5.1. EQUIPOS DE GAS

¡AVISO! Este equipo está preparado y probado para funcionar con gas G20 20mbar; para adaptarlo a otro tipo de gas, seguir las instrucciones del apartado 5.1.6. de este capítulo.

5.1.1. ANTES DE LA CONEXIÓN

- Instalar una llave/válvula de paso con cierre rápido en un lugar fácilmente accesible, aguas arriba del equipo.
- Limpiar el polvo, la suciedad y los objetos extraños de los conductos de conexión ya que pueden dificultar la alimentación.
- No utilizar tubos de conexión con un diámetro inferior al preparado en el equipo.
- Antes de efectuar la conexión al tubo de gas, quitar la protección de plástico del empalme de gas del equipo.
- El equipo está preparado para la conexión en el lado inferior derecho; para los top, la conexión del gas se puede efectuar en el empalme posterior tras desenroscar el tapón metálico de cierre y enroscarlo herméticamente en el anterior.
- Instalar una llave de paso con cierre rápido en un lugar fácilmente accesible, aguas arriba del equipo.
- Una vez efectuada la instalación, controlar que no existan pérdidas en los empalmes mediante una solución de agua y jabón.
- Comprobar que el equipo esté preparado para el tipo de gas con el cual se alimentará. En caso contrario, efectuar las operaciones indicadas en el apartado: "Adaptación a otro tipo de gas".
- Además de la instalación, cualquier trabajo de mantenimiento (gas, corriente eléctrica) tiene que ser efectuado solamente por la compañía o por un instalador autorizado.

5.1.2. CONEXIÓN

- El equipo está preparado para la conexión en el lado inferior derecho.
- Quitar la protección de plástico del empalme de gas y efectuar la conexión.
- El equipo posee un segundo empalme de gas en el lado posterior derecho. Para usar dicho empalme, desenroscar el tapón metálico, enroscar el tapón en la entrada inferior y conectarlo a la red del gas.

5.1.3. VERIFICACIÓN DE LA PRESIÓN DE CONEXIÓN

Consultar la placa de datos del equipo para controlar que el equipo en cuestión sea adecuado al tipo de gas empleado (si no corresponde, seguir las instrucciones del apartado "Adaptación a otro tipo de gas"). La presión de conexión se mide con el equipo en marcha mediante un manómetro (resolución mínima de 0,1 mbar).

- Quitar el panel de mandos.
- Quitar el tornillo de retén "N" de la toma de presión y conectar el manómetro "O" (fig. 2A).
- El valor leído por el manómetro debe estar comprendido entre los límites indicados en la tabla A.
- De lo contrario, no encender el equipo y consultar con la compañía de gas.

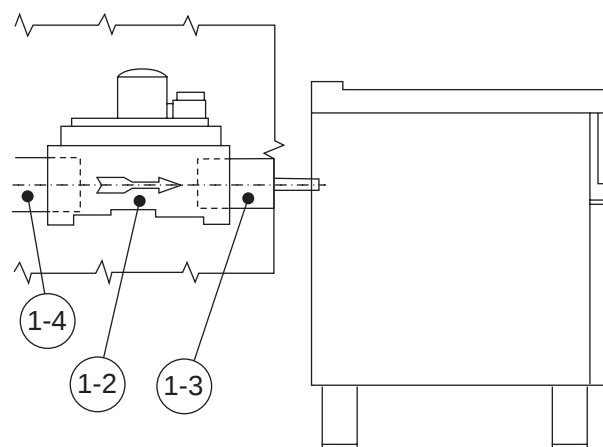
5.1.4 REGULADOR DE PRESIÓN DEL GAS

- El diámetro de la línea de alimentación del gas ha de ser adecuado al caudal de gas necesario para el funcionamiento de todos los equipos conectados a la misma.
- Si la presión del gas no es adecuada o es difícil de regular, hay que instalar un regulador de presión (código 927225), aguas arriba del equipo, en un punto de fácil acceso.

En la figura se ilustra cómo montar el regulador:

- "1-3" conexión del gas al equipo;
- "1-2" regulador de presión;
- "1-4" conexión del gas a la red.

La flecha del regulador indica la dirección del gas. Conviene montar el regulador de presión horizontalmente para que la presión de salida sea correcta.



NOTA Estos modelos han sido diseñados y certificados para funcionar con metano o propano. Si se utiliza metano, el regulador de presión del colector ha de estar en 8" w.c. (20mbar).

5.1.5. CONTROL DEL AIRE PRIMARIO

El aire primario está bien regulado cuando, con el quemador frío, la llama no se separa, y, con el quemador caliente, no se produce un retorno.

- Desenroscar el tornillo "A" y colocar el aireador "E" a la distancia "H" que se indica en la tabla A (fig. 3A).

5.1.6. ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

En la tabla B "Datos técnicos/boquillas" se indica con qué boquillas se han de sustituir las instaladas por el fabricante (el número está grabado en el cuerpo de la boquilla).

Al terminar la adaptación, controlar que se hayan efectuado las operaciones de la siguiente lista:

Control	OK
- cambio boquillas quemador	
- correcta regulación del aire primario de los quemadores	
- cambio boquillas piloto	
- cambio tornillos de mínimo	
- correcta regulación pilotos si es necesaria	
- correcta regulación presión alimentación	
(véase tabla "Datos técnicos/boquillas")	
- pegar el adhesivo (suministrado de serie)	
con los datos del nuevo tipo de gas	

5.1.6.1 SUSTITUCIÓN DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR PRINCIPAL

- Desenroscar la boquilla "C" y sustituirla con la correspondiente al gas elegido según lo ilustrado en la tabla B, fig. 3A.
- El diámetro de la boquilla está indicado en centésimas de milímetro en el cuerpo de la misma.
- Enroscar la boquilla "C" hasta el tope.

5.1.6.2 SUSTITUCIÓN DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR PILOTO

- Desenroscar el empalme "H" y sustituir la boquilla "G" con la adecuada al tipo de gas (Tabla B, fig. 3B).
- El número que identifica la boquilla está indicado en el cuerpo de la misma.
- Enroscar el empalme "H".

5.1.6.3 SUSTITUCIÓN DEL TORNILLO DE MÍNIMO

- Desenroscar el tornillo del mínimo "M" de la válvula, sustituirlo con el adecuado al tipo de gas y enroscarlo hasta el tope (Tabla B, fig. 2A).

5.2. EQUIPOS ELÉCTRICOS

5.2.1. CONEXIÓN ELÉCTRICA (Fig. 4A - Tabla C).

¡AVISO! Antes de efectuar la conexión hay que verificar si la frecuencia de red coincide con la que indica la placa de datos.

- Quitar los tornillos de fijación del panel de mandos y desmontarlo para poder acceder a la regleta de conexiones (fig. 4A 1-2).
- Conectar el cable de alimentación a la regleta como se indica en el esquema eléctrico que se suministra con el equipo.
- Bloquear el cable de alimentación con el prensaestopas.

¡AVISO! El fabricante se exime de toda responsabilidad si no se respetan las normas para la prevención de accidentes.

5.2.2. CABLE DE ALIMENTACIÓN

En general nuestros equipos se suministran sin cable de alimentación. El instalador debe usar un cable flexible con aislamiento de goma H05RN-F. Proteger el tramo de cable que queda fuera del equipo con un tubo metálico o de plástico rígido.

5.2.3. INTERRUPTOR DE PROTECCIÓN

Instalar un interruptor de protección aguas arriba del equipo. La distancia de apertura de los contactos y la corriente de dispersión máxima deben ser conformes a la normativa vigente.

5.3. CONEXIÓN A TIERRA Y NODO EQUIPOTENCIAL

Conectar el equipo a una toma de tierra e incluirla en un nodo equipotencial mediante el tornillo que está debajo del bastidor, en la parte anterior derecha. El tornillo lleva el símbolo .

8. TERMOSTATO DE SEGURIDAD

Algunos de nuestros modelos llevan un termostato de seguridad que interviene automáticamente cuando detecta valores de temperatura superiores a un valor establecido y corta la alimentación de gas (equipos de gas) o de electricidad (equipos eléctricos).

8.1. RESTABLECIMIENTO

- Esperar a que el aparato se haya enfriado lo suficiente.
- Accionar el pulsador rojo en el cuerpo del termostato de seguridad.

¡AVISO! Si para efectuar el restablecimiento es necesario desmontar una protección (por ejemplo, panel de mandos), dicha operación tiene que efectuarla un técnico. Si se manipula el termostato de seguridad, la garantía pierde su validez.

IV. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

1. USO DEL BAÑO DE MARÍA

Precauciones generales

- Este equipo es para uso industrial y ha de ser manejado por personal capacitado.
- Utilizarlo únicamente para la cocción indirecta en recipientes y para mantener los alimentos calientes al baño de maría. Cualquier otro uso ha de considerarse incorrecto.
- No usar el aparato en vacío durante un tiempo prolongado o en condiciones que puedan comprometer su rendimiento. Además, se recomienda precalentar el aparato inmediatamente antes del uso.

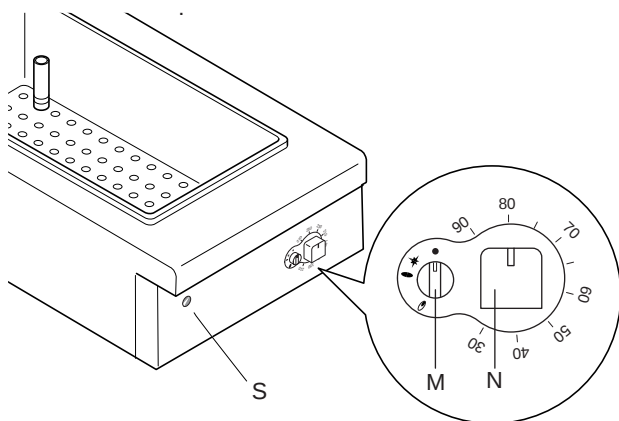
1.1. CARGA DEL AGUA

Llenar la cuba con agua hasta el nivel indicado por la marca en la pared posterior. El rebosadero "F" permite vaciar el agua sobrante.

¡Atención!

No utilizar nunca el aparato sin agua en la cuba, es decir, en seco.

1.2. MODELOS DE GAS



Encendido

Los mandos de la válvula termostática presentan las siguientes posiciones:

Mando M:

- Posición "apagado"
 - ★ Posición "encendido del piloto"
 - Posición "piloto encendido"
 - Posición "encendido"
- Girar el mando "M" en el sentido contrario a las agujas del reloj de la posición ● a la posición ★.
 - Apretarlo a fondo y girarlo hasta la posición ● para encender el piloto. Si no se enciende, hay que repetir la operación.

Mantener presionado el mando "M" durante 20 segundos, soltarlo y controlar que la llama piloto permanezca encendida; en caso contrario, hay que repetir la operación.

¡Atención! Si el mando se coloca de nuevo en "apagado" y el quemador piloto se apaga, hay que esperar a que transcurran 60 segundos para que el mando se desbloquee y sea posible encender el quemador piloto.

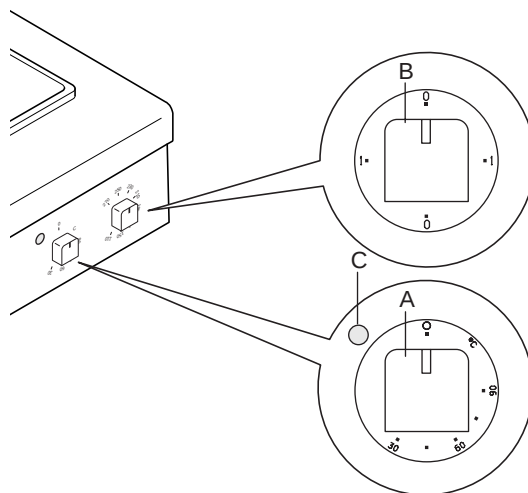
- El quemador principal se enciende girando el mando "M" en el sentido contrario a las agujas del reloj de la posición ● a la posición ○.
- Para regular la temperatura, poner el mando "N" en el valor deseado.

NOTA En caso de necesidad, es posible encender el quemador piloto manualmente: acercar una llama al quemador a través de l orificio "S" manteniendo el mando "A" en la posición "Encendido del piloto".

Apagado

- Girar el mando "M" en el sentido de las agujas del reloj de la posición ○ a la posición ★.
- Apretarlo a fondo y girarlo a la posición ★; soltarlo y llevarlo a la posición ●.

1.3. MODELOS ELÉCTRICOS



Encendido

- Encender el interruptor que está instalado aguas arriba del equipo.
- Para modelos de 800 mm: poner el mando del conmutador "B" en la posición "I".
- Girar el mando del termostato "A" hasta la temperatura deseada.
- El encendido del testigo verde "C" indica que el equipo está recibiendo tensión.

Apagado

Poner el mando en la posición "0".

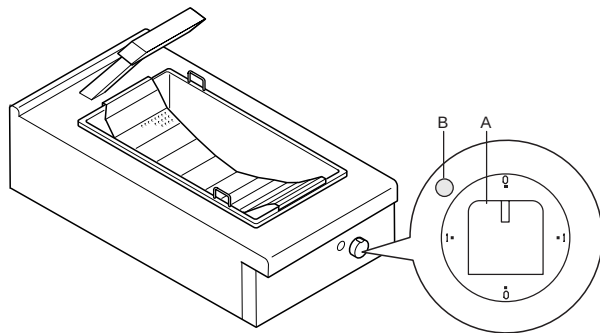
1.4. VACIADO DEL AGUA

Una vez terminada la cocción, quitar el rebosadero "F" para vaciar el agua de la cuba e impedir que se formen sedimentos corrosivos.

1. USO DEL CONSERVADOR DE PATATAS

Precauciones generales

- Este equipo es para uso industrial y ha de ser manejado por personal capacitado.
- Utilizarlo únicamente para conservar calientes los alimentos fritos. Cualquier otro uso ha de considerarse incorrecto.



Encendido

- Encender el interruptor que está instalado aguas arriba del equipo.
- Poner el mando "A" en la posición "1". El encendido del testigo "B" indica que el aparato está funcionando y se está calentando gracias a una lámpara (resistencia) de infrarrojos.

Apagado

- Llevar el mando "A" a la posición "0".
- Apagar el interruptor eléctrico que está instalado aguas arriba del equipo.

V. LIMPIEZA

ADVERTENCIA

Antes de limpiar el equipo hay que desconectar la alimentación eléctrica.

1. PARTES EXTERNAS

SUPERFICIES DE ACERO SATINADO (cada día)

- Limpiar las superficies de acero. Cuando la suciedad es reciente se elimina con facilidad.
- Eliminar la grasa y los residuos de cocción de las superficies de acero, cuando se hayan enfriado, utilizando un paño o una esponja, y agua con jabón o detergente. Luego, secar bien todas las superficies limpiadas.
- Si la suciedad, la grasa o los residuos de comida se han incrustado, hay que pasar un paño o una esponja y aclarar varias veces. El frotamiento circular y las partículas depositadas en el paño o la esponja pueden rayar el satinado.
- Los objetos de hierro pueden dañar el acero. Las superficies dañadas se ensucian con mayor facilidad y están más expuestas a la corrosión.
- Volver a satinar si es necesario.

SUPERFICIES ENNEGRECIDAS POR EL CALOR (cuando sea necesario)

La exposición a altas temperaturas puede hacer que aparezcan aureolas oscuras que pueden eliminarse siguiendo las instrucciones del apartado anterior.

2. OTRAS SUPERFICIES

CUBAS/RECIPIENTES CALENTADOS (cada día)

Limpiar las cubas o los recipientes de los equipos usando agua hirviendo, con sosa (desengrasante) si es necesario. Utilizar los accesorios (opcionales o de serie) indicados en la lista para quitar los alimentos incrustados.

3. INCRUSTACIONES

SUPERFICIES DE ACERO (cuando es necesario)

Quitar los sedimentos de cal (manchas o aureolas) dejados por el agua en las superficies de acero utilizando productos adecuados, naturales (por ejemplo, vinagre) o químicos (por ejemplo, "STRIPAWAY" fabricado por ECOLAB).

HERVIDORES O INTERSTICIOS (al menos una vez al mes)

- Desincrustar los dispositivos donde el agua se acumula o se calienta (por ejemplo, los intersticios de los recipientes de doble pared) llenándolos con vinagre natural puro o con una solución de 1/3 de desincrustador y 2/3 de agua).

VINAGRE

- Calentar 5 minutos.
- Dejar actuar el vinagre por lo menos 20 minutos.
- Aclarar con agua abundante.

DETERGENTE QUÍMICO

- Calentar 3 minutos.
- Dejar actuar la solución por lo menos 10 minutos.
- Aclarar con agua abundante.

4. PERÍODOS DE INACTIVIDAD

Si el equipo no se utiliza durante un período prolongado:

- Cerrar las llaves y los interruptores generales que se encuentran aguas arriba del equipo.
- Pasar enérgicamente por todas las superficies de acero inoxidable un paño apenas embebido en aceite de vaselina para crear una película de protección.
- Airear el local periódicamente.
- Inspeccionar el equipo antes de volver a utilizarlo.
- Encender el equipo y dejarlo 45 minutos en el mínimo para evitar que la evaporación rápida de la humedad cause roturas.

5. PARTES INTERNAS

(cada 6 meses)

AVISO Estas operaciones deben ser efectuadas por un técnico especializado.

- Examinar y limpiar el interior.
- Examinar y limpiar el sistema de descarga.

¡NOTA! En condiciones particulares (por ejemplo, si el uso del equipo es **intenso** o si el ambiente es salino) se aconseja aumentar la frecuencia de la limpieza.

VI. MANTENIMIENTO

1. MANTENIMIENTO

Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento. Revisar el aparato periódicamente (al menos una vez al año).

1.1 ALGUNOS PROBLEMAS Y SUS SOLUCIONES (baño de maría)

También se pueden verificar funcionamientos incorrectos en el uso regular del equipo.

- *el quemador piloto no se enciende.*

Posibles causas:

- La bujía no está bien sujeta o está mal conectada.
- El encendido o el cable de la bujía están dañados.
- La presión del gas en los tubos es insuficiente.
- La boquilla está obstruida.
- La válvula del gas es defectuosa.

- *El quemador piloto se apaga al soltar el mando de encendido.*

Posibles causas:

- El quemador piloto no calienta lo suficiente el termopar.
- El termopar es defectuoso.
- El mando de la válvula del gas no se presiona lo suficiente.
- La presión del gas en la válvula es insuficiente.
- La válvula es defectuosa.

- *El quemador piloto todavía está encendido, pero el quemador principal no se enciende.*

Posibles causas:

- Pérdida de presión en el conducto del gas.
- La boquilla está obstruida o la válvula del gas es defectuosa.
- Los orificios de salida del gas del quemador están atascados.

1.2. INSTRUCCIONES PARA SUSTITUIR LOS COMPONENTES (operación que debe efectuar un instalador especializado)

- **VÁLVULA DEL GAS**

- Desenroscar los tornillos de fijación del panel de mandos y quitarlo.
- Desenroscar el conducto del quemador piloto y el termopar.
- Desenroscar el tubo de entrada del gas a la válvula.
- Sustituir los componentes y volver a montar todas las piezas en el orden inverso.

- **GRUPO DEL QUEMADOR PILOTO, TERMOPAR Y BUJÍA DE ENCENDIDO**

- Aflojar los tornillos de fijación y extraer la bujía y el termopar.
- Desenroscar el conducto de gas y los dos tornillos de fijación y extraer el quemador piloto.
- Sustituir los componentes y volver a montar todas las piezas en el orden inverso.

- **QUEMADOR PRINCIPAL**

- Desenroscar la conexión del gas del portaboquillas.
- Desenroscar los tornillos de fijación del quemador piloto y quitarlo.
- Quitar el panel frontal del quemador fijado con tornillos.
- Desenroscar los de fijación del quemador.
- Sustituir los componentes y volver a montar todas las piezas en el orden inverso.

2. LISTA DE COMPONENTES (baño de maría de gas)

- Válvula de seguridad
Tipo "Mertik", Mod. GV 30T, con filtro de entrada de gas.
- Quemador piloto
tipo "SIT", mod. 0.140.
- Termopar
Tipo "SIT", mod. 0.200, rosca M9 x 1
- Quemador principal
Tipo "Polidoro" de acero AISI 430
- Sellador
Cinta Paraliq PM 35 VLIES.
Loctite 511